

# Symbiose

## Menu de Fin d'Année

Menu unique au dîner  
du 31 Décembre 2025

320€

### Coupe de Champagne

### Apéritifs

- Pomme Soufflé & Caviar
- Croqu' Truffe
- Bonbon de Homard
- Champignon farci

### Amuse-Bouche

L'Huître chaude au Champagne

### Saint-Jacques & Lard de Colonata

Purée d'Epinard, Cébettes grillées, Huile de Verts de Poireaux

### Ventrèche de Thon de Cherbourg & Caviar

Velours de Thon et Caviar

### Langoustine de belle taille

Texture de Chou-fleur, Bisque, Huile de Carapace et Yahourt

### Filet de Bœuf normand Wellington

Sauce Grand Veneur, Ragoût de Légumes d'hiver

### Camembert Truffé

Salade de jeunes pousses

### Intensément Vanille

### Mignardises

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux.

Viandes d'origine française

Prix Nets en euros par personne, Service Compris

Symbiose